

INSPIRED BY PORTUGAL



GRANDE REAL
SANTA EULÁLIA
RESORT & HOTEL SPA
★★★★★
ALBUFEIRA

CASAMENTOS
MEMORÁVEIS
MEMORABLE WEDDINGS

REALHOTELSGROUP.COM

"UM AUTÊNTICO
PARAÍSO
À BEIRA-MAR"

"A TRUE
PARADISE
BY THE SEA"



WELCOME
Cocktail
E BOAS VINDAS

Espumante
San Francisco

Martini

Vinho Rosé da nossa selecção

Água mineral e refrigerantes

-

Canapés (4 por pessoa)

Salmão fumado com cebolinho

Presunto e pérolas de melão

Mini pastéis de bacalhau

Folhadinhos de chouriço

Tarteletes de cenoura e coentros

Sparkling Wine

San Francisco

Martini

Rosé wine from our selection

Mineral water and soft drinks

-

Canapés (4 pieces per person)

Smoked salmon with chives

Smoked ham and melon

Mini cod fish cakes

Portuguese sausage puff pastries

Carrot and coriander tartlets





MENU

A /

Carpaccio de salmão com salada de verduras,
vinagrete de lima com coentros
e crocante de parmesão

Sopa de aipo e alho francês com nata fresca
e flocos de amêndoa

Supremo de frango recheado com
cogumelos, tomilho e mozzarella,
legumes grelhados e molho de Moscatel

Leite-creme queimado com açúcar
mascavado e sorvete de limão

Café e bolinhos

Salmon carpaccio with a salad bouquet,
lime and coriander vinaigrette
and crispy parmesan

Celery and leek soup with fresh cream
and toasted almond flakes

Chicken supreme stuffed with mushrooms,
thyme and mozzarella, grilled vegetables
and Moscatel sauce

Crème brûlée with muscovado sugar
and lemon sorbet

Coffee and biscuits



MENU

B /

Combinado de alfaces com frango fumado,
aipo em rama, maçã verde e molho
de iogurte, limão e cebolinho

Creme de ervilhas
com presunto fumado desidratado

Lombinho de porco preto assado com
mostarda em grão, esmagado de batata-doce
e compota de cebola roxa

Soufflé frio de amêndoa, molho de frutos
vermelhos e espetadinhos de fruta fresca

Café e bolinhos

Crispy lettuce with smoked chicken,
celery, granny smith apple and lemon,
chives and yoghurt sauce

Creamy pea soup
with smoked ham

Roast iberian pork loin with mustard,
mashed sweet potato and red onion jelly

Almond soufflé
with red fruit sauce and fresh fruit kebabs

Coffee and biscuits





MENU

C/

Camarão e abacate, com cuscuz de vegetais, tomate confitado e vinagrete de caril

Filete de robalo com especiarias, salteado sobre cama de favas estufadas com cebolinho e molho de vinho tinto

Sorvete de limão

Coxa de frango com foie gras de pato, batata gratinada e vegetais assados

Mousse de chocolate branco, interno de chocolate negro, molho de mirtilos e crocante marmoriado

Café e bolinhos

Shrimp and avocado salad, couscous with vegetables, confit tomato and curry vinaigrette

Sautéed fillet of sea bass with spices, on a bed of broad beans stewed with chives and red wine sauce

Lemon sorbet

Chicken stuffed with duck foie gras, gratin potato and roast vegetables

White chocolate mousse with dark chocolate inside, wild red berries sauce and marble crumble

Coffee and biscuits





MENU

D /

Queijo de cabra gratinado
com mel de rosmaninho, salada de verduras
e vinagrete de alho com tomate seco

Lombo de tamboril assado
com crosta de pão e azeitona,
batatas grelhadas e molho bouillabaisse

Sorvete de melão e espumante

Carré de borrego assado com especiarias
e ervas aromáticas, vegetais salteados
e molho Provençal

Bavaroise de morango e chocolate preto
com molho de baunilha e crocante

Café e bolinhos

Roast goat cheese with honey and thyme,
on green salad, garlic
and sun-dried tomato vinaigrette

Roasted monkfish loin
with olive bread crust, grilled potatoes
and bouillabaisse sauce

Melon and sparkling wine sorbet

Roast rack of lamb with spices
and fresh herbs, sautéed vegetables
and Provençal sauce

Strawberry and dark chocolate bavaroise
with vanilla and crispy sauce

Coffee and biscuits





MENU

E /

Sopa de peixe e sapateira com tostas
de azeite virgem e alho

Filete de linguado e camarão no vapor, pontas
de espargos verdes, endívias e molho de açafraão

Sorvete de vinho verde

Lombo de novilho assado, cogumelos silvestres
estufados com erva limeira, vegetais grelhados
e cebolinhas novas, molho de Brandy

Panacota com licor de avelã,
molho de frutos do bosque, espetadinhos
de fruta fresca e crocante de chocolate

Café e biscoitos

Serviço de Digestivo por pessoa

Fish and crab meat soup with virgin
olive oil and garlic toasts

Steamed sole fillet and shrimp, green
asparagus tips, endives and saffron sauce

Young wine sorbet

Roast beef tenderloin, wild mushrooms
and lemon grass stew, grilled vegetables
with spring onions and Brandy sauce

Panna cotta with hazelnut liqueur,
wild berry sauce, fresh fruit kebabs
and crispy chocolate

Coffee and biscuits

1 Digestif per person



MENU

F /

Terrina de foie gras com flor de sal,
remoulade de aipo e maçã verde, redução
de Porto "LBV" e brioche de beterraba

Lavagante abaixa temperatura com aromáticos,
agridoce de vegetais com malagueta fresca
e sopa cremosa

Sorvete de champanhe

Vazia de vitela branca recheada com alheira e
presunto de Parma, espargos grelhados com
tomate confitado, batata assada com queijo da
Serra e molho de Conhaque "XO"

Semifrio de canela e noz, estaladiço
de pistácio, molho de citrinos e fruta fresca

Café e bolinhos

Serviço de Digestivo por pessoa

Foie gras terrine with hand-harvested sea salt,
celery root and granny smith apple remoulade,
Port wine reduction and beetroot brioche

Slow-cooked American Lobster
with aromatic herbs, sweet & sour vegetables
with fresh chilli and creamy soup

Champagne sorbet

Stuffed milk veal tenderloin with portuguese
game sausage and Parma smoked ham,
grilled asparagus with tomato confit,
roast potatoes with traditional Portuguese cheese
and Cognac "XO" sauce

Cinnamon and walnut bavaroise,
pistachio crisp and citrus sauce and fresh fruit

Coffee and biscuits

1 Digestif per person



“UMA EXPERIÊNCIA
GASTRONÓMICA
QUE NUNCA
VAI ESQUECER”

“A GASTRONOMIC
EXPERIENCE
YOU WILL
NEVER FORGET”







Bebidas / Drinks

Vinho branco e tinto da nossa selecção
Águas, refrigerantes e cerveja de pressão

[Incluído em todos os menus]

White and red wine from our selection
Water, soft drinks and national draught beer

[Included in all menus]



SERVIÇO BAR ABERTO OPEN BAR SERVICE

A /

Martini

Campari

Licores nacionais | National liquors

Gin, vodka e rum | Gin, vodka and rum

Scotch whisky

Brandy

Refrigerantes e cerveja | Soft drinks and beer

3 horas de serviço | 3 hour service - Preço por pessoa | Price per person **€ 35**

B /

Martini

Campari

Vinhos generosos | Fortified wines

Licores | Liquors

Gin, vodka e rum | Gin, vodka and rum

Scotch whisky 12 anos | Scotch whisky 12 years

Irish whisky, Bourbon e Tennessee | Irish whisky, Bourbon and Tennessee

Brandy

Cocktails

Refrigerantes e cerveja | Soft drinks and beer

3 horas de serviço | 3 hour service - Preço por pessoa | Price per person **€ 45**





APÓS A REFEIÇÃO
AFTER THE MEAL

Buffet A /

Seleção de queijos nacionais e internacionais

Tostas e crackers

Azeitonas marinadas e frutos secos

Três qualidades de pão nacional, manteiga
com e sem sal e margarina de baixas calorias

-

Buffet de pastelaria do Chef

Arroz-doce

Pudim de caramelo

Torta de claras

Torta de cenoura

Salada de fruta fresca

Assortment of national and international cheeses

Toasts and crackers

Marinated olives and dried fruits

Three types of national bread, butter
(with salt and salt-free) and low fat margarine

-

Chef's selection of pastries

Rice pudding

Caramel pudding

Egg white roulade

Carrot roulade

Fresh fruit salad



APÓS A REFEIÇÃO
AFTER THE MEAL

Buffet B /

Salmão fumado
Rack de leitão assada com especiarias
Enchidos tradicionais
Azeitonas marinadas, pickles e frutos secos
Seleção de queijos nacionais e internacionais
Tostas e crackers
Três qualidades de pão nacional, manteiga
com e sem sal e margarina de baixas calorias
-
Buffet de pastelaria do Chef
Arroz-doce
Pudim de caramelo
Torta de claras
Torta de cenoura
Tarte de amêndoa
Salada de fruta fresca

Smoked salmon
Roast suckling pig with spices
Traditional cold cuts
Marinated olives, pickles and dried fruits
Assortment of national and international cheeses
Toasts and crackers
Three types of national bread, butter
(with salt and salt-free) and low fat margarine
-
Chef's selection of pastries
Rice pudding
Caramel pudding
Egg white roulade
Carrot roulade
Almond tart
Fresh fruit salad



APÓS A REFEIÇÃO
AFTER THE MEAL

Buffet C /

FRIOS COLD DISHES

Camarão cozido com aromáticos
Salmão fumado
Sapateira recheada
Rack de leitão assada com especiarias
Seleção de queijos nacionais e internacionais
Tostas e crackers
Azeitonas marinadas, pickles e frutos secos

Steamed shrimps with herbs
Smoked salmon
Stuffed crab meat on the shell
Roast suckling pig with spices
Assortment of national and international cheeses
Toasts and crackers
Marinated olives, pickles and dried fruits

SALADAS SALADS

Salada de arroz com frango tandoori e abacaxi
Salada de massa com tomate fresco e pesto
Salada de pimentos assados com cebola e salsa
Salada de cenoura com cominhos e coentros

Rice salad with tandoori chicken and pineapple
Pasta salad with tomato and pesto
Roasted bell pepper salad with onion and parsley
Carrot salad with cumin and coriander



MOLHOS E CONDIMENTOS

SAUCES AND SEASONINGS

Vinagrete de limão, molho cocktail,
maionese de alho e ervas

Três qualidades de pão nacional,
manteiga com e sem sal e margarina de baixas calorias.

Lemon vinaigrette, cocktail sauce,
garlic and herb mayonnaise

Three types of national bread,
butter (with salt and salt-free) and low fat margarine.

SOBREMESAS DESSERTS

Buffet de pastelaria do Chef

Arroz-doce

Pudim de caramelo

Torta de claras

Torta de cenoura

Tarte de amêndoa

Bolo de chocolate

Salada de fruta fresca

Chef's selection of pastries

Rice pudding

Caramel pudding

Egg white roulade

Carrot roulade

Almond tart

Chocolate cake

Fresh fruitsalad



CONDIÇÕES CONDITIONS

1/

COCKTAIL DE BOAS VINDAS WELCOME COCKTAIL

Período de 30 min. | 30 min. service

Oferta | Offer

2/

MENUS

Menu A € 97 | Menu B € 104

Menu C € 112 | Menu D € 122

Menu E € 137 | Menu F € 160

Os menus incluem:

Serviço de águas, refrigerantes, cerveja de pressão,
vinho branco e tinto da nossa selecção.

Menus include:

Water, soft drinks, national draught beer,
white and red wine from our selection.

3/

BAR ABERTO (3 HORAS DE SERVIÇO)

OPEN BAR (3 HOUR SERVICE)

A - Preço por pessoa | Price per person: € 35

B - Preço por pessoa | Price per person: € 45

4/

BUFFET APÓS A REFEIÇÃO (2 HORAS DE SERVIÇO)

AFTER THE MEAL BUFFET (2 HOUR SERVICE)

A - Preço por pessoa | Price per person: € 15

B - Preço por pessoa | Price per person: € 19

C - Preço por pessoa | Price per person: € 23







CONDIÇÕES CONDITIONS

5 /

OUTRAS OTHERS

Está também incluído no preço:

Estadia para o casal no Hotel por 1noite em quarto standard
(upgrade mediante disponibilidade)

Jantar para duas pessoas como celebração do primeiro mês de casados

Menus e seating plan impressos (standard)

1Arranjo floral de mesa standard por cada 10 pessoas

Oferta cartão SPA Gold (Circuito de talassoterapia,
Hammam e Sauna) para o casal

-
Crianças dos 0 aos 5 anos - Gratuito

Crianças dos 6 aos 12anos - 50% desconto

Orçamento válido para 8 horas de serviço.

Qualquer alteração aos menus apresentados terá um acréscimo no preço.

Also included in the price:

The Hotel offers 1night stay for a couple in a standard room
(upgrade upon availability)

Dinner for two in celebration of the first month of marriage

Printing of menus and seating plan (standard)

1standard flower decoration per 10 persons

SPA Gold card (Thalassotherapy circuit,
Steam Room and Sauna) for the couple

-
Children from 0 to 5 years old - Free

50% Discount for children age 6 to 12 years old

Budget valid for 8 hours of service.

Any changes to the menus will be reflected in the price.





"UM DIA PERFEITO PARA
A COMEMORAÇÃO
DE UMA
HISTÓRIA
DE **AMOR** ÚNICA."

"A PERFECT DAY
FOR **CELEBRATING**
A UNIQUE
LOVE
STORY"



GRANDE REAL
SANTA EULÁLIA
RESORT & HOTEL SPA

Praia de Sta Eulália
8200-916 Albufeira

T [+351] 289 598 000

E info@granderealsantaetulalia.com

REALHOTELSGROUP.COM

